

Iceni 2019, juvenil y desenfadado

Un vino tinto seductor al primer sorbo, que lo apuesta todo al embrujo de la fruta y su frescura



CARLOS DELGADO

30 ABR 2021 - 20:09 CEST

Le faltaba a **la bodega gaditana Tesalia**, ubicada a los pies de la sierra de Grazalema, un vino más asequible económicamente, capaz de conquistar al consumidor joven, que es tanto como decir el futuro. Y hacerlo sin perder la excelencia de un proyecto largamente madurado por el británico Richard Golding, propietario de una finca con 106 hectáreas, de las cuales 12 son de viñedo diseñado por el experto en viticultura José Ramón Lissarrague. Bajo la dirección de su hija Natalia, enóloga, y el siempre eficaz asesoramiento técnico de Ignacio de Miguel, han creado un tinto donde prima el diseño juvenil, desenfadado y seductor al primer sorbo, que lo apuesta todo al embrujo de la fruta y su frescura. Para eso utilizan dos variedades de uva de sorprendente complementariedad, la andaluza tintilla y la francesa syrah, con una leve crianza de cinco meses en barricas de roble francés de segundo vino.

Iceni 2019 es un vino amigable, de aroma transparente y directo, donde la intensa frutuosidad madura se envuelve en el sutil manto especiado y tostado de la madera y enriquece con el ligero fulgor floral. Una fresca delicia de fruta y bálsamo cuya impronta estimula el agradable deseo de seguir bebiendo.

ICENI 2019

- **Bodega:** Tesalia. Ctra. La Perdiz-Las Abiertas, km 3,5 (CA-6106). Arcos de la Frontera (Cádiz)
- **Teléfono:** 611 18 71 57
- **Web:** bodegatesalia.com
- **VT:** Cádiz
- **Tipo:** tinto crianza, 14%
- **Cepas:** syrah y tintilla de Rota
- **Precio:** 11 euros
- **Puntuación:** 9,1+